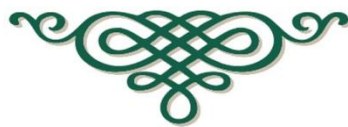


Tafelhaus

GENUSS & LEBENSART



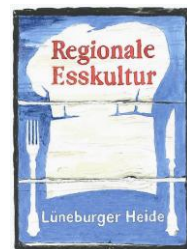
Mit gutem Gewissen genießen...

Unsere regionalen Lieferanten:

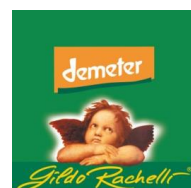
Neuland Fleisch Ökotest sehr gut 03/2003
Landschlachtereie Hiestermann, Hermannsburg



Landschlachtereie Meyer, Behringen
Heidschnucken aus dem Bestand des Verein Naturschutzpark
Frische Forellen aus dem Silbergrund, Hützel
Spargelhof Spindler, Soltau
Feinkost Beddies, Soltau
Heidehonig der Imkerei Völker, Hermannsburg



Rachelli Eis in Demeter Qualität aus Italien



Vorspeisen

Büffel - Mozzarella

an Mango-Chutney & Tomaten

mit Balsamico, gerösteten Pinienkernen & Salatbukett

8,90 €

Milder Ziegenkäse mit Waldblütenhonig

auf Carpaccio von Ananas & Mango

und bunte Blattsalate mit Himbeer-Balsamico-Vinaigrette

9,90 €

Vitello tonnato aus dem Kalbsrücken

mit milder Thunfischcreme, tasmanischem Bergpfeffer,

Parmesanhippe & Salatbukett

10,90 €

Suppen und Salate

Wildkraftbrühe

mit Steinpilzmaultaschen

5,90 €

Cremsüppchen vom jungen Bärlauch

mit Serranoschinkenstreifen

5,90 €

Wahlweise mit gebratener Jacobsmuschel

8,50 €

Tafelhuus - Salatvergnügen

Großer Teller mit Balsamico-Vinaigrette & Sprossen

9,90 €

Wahlweise mit geräucherten Entenbruststreifen,
mariniertem Garnelenspieß oder pikanten Tofuwürfeln

12,90 €

Kleiner bunter knackiger Salatteller

3,90 €

Tafelhuus Art

Mediterranes Hähnchenbrustfilet

unter der Tomaten-Pinienkernkruste

an Balsamico-Jus, Grillgemüse & Rosmarinkartoffeln

15,90 €

Gegrillte Lachstranche & Jakobsmuschel

mit Limonensauce, gezuckertem Gemüse & Kartoffelgnocchi

19,90 €

Gegrilltes Rumpsteak vom Black - Angus - Rind

mit Kräuterbutter, Grillgemüse & Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream

und knackigen Salat der Saison

22,50 €

Regionale Klassiker

Matjesfilets Hausfrauenart in cremig - leichtem Dip

aus Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Bratkartoffeln

11,90 €

Gebratene Heideforelle

dazu servieren wir Ihnen Bio-Heidekartoffeln,
Sahnemeerrettich und knackigen Salat der Saison

Gerne auch als Forelle „blau“

15,90 €

Der Niedersachsenteller

Heidjer Knipp -in der Pfanne gebraten-

serviert mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Gewürzgurke

11,00 €

Schnitzel vom Landschwein

in der Weizenbrotkruste zu Rahmchampignons und Pommes - Frites

12,90 €

Filets vom Neuland - Schwein im Speckmantel

mit Grilltomate, grüner Pfefferrahmsauce,

Mandelbrokkoli und gratinierter Rahmkartoffel

17,90 €

Geschmorte Hirschkalbskeule

mit Wacholder - Preiselbeerjus, Champignons,

Apfel - Rotkohl & Kartoffel-Quarkplätzchen

19,90 €

Ma(h) ohne Fleisch

Kartoffel aus dem Backofen

mit Sour Cream & buntem Salatbukett

6,90 €

Wahlweise mit Räucherlachs

9,90 €

Taglierini - Pasta á la Chef

mit Tomaten, Rucola, Sweet - Chili - Sauce & Olivenöl

9,90 €

Geschmolzener Blue Cheese

auf Paprika-Pflaumen-Ragout & Kartoffel-Gnocchi

12,90 €

Türmchen von Rahmkartoffel & Ziegenkäse

an gebuttertem Gemüse mit Orangen - Hollandaise

12,50 €

Desserts

Tafelhuus Dessert Variation

7,90 €

Crème Brûlée mit Ananas-Passionsfrucht-Confit, Sorbet,
weißes Kaffeemousse im Baumkuchenmantel und eingelegter Cassisfeige

Tafelhuus Minis ab 2,90 € - Bitte sprechen Sie uns an